

Lomo al horno con costra

Tiempo total: 40 minutos

Dificultad: Media

Porciones: 6

Ingredientes:

- 1kg de carne
- 1/3 de frutos secos
- 2 pan de molde
- 4 cucharadas de queso rallado
- 5 o 6 cucharadas de aceite de oliva
- Sal
- Sal de mar
- Pimienta

Preparaciones:

- 1.-Picar con cuchillo para que quede desigual y grosero 1/3 taza de los frutos secos que quieras + 2 pan de molde molidos + 4 cucharadas de queso rallado + 5 o 6 cucharadas de aceite de oliva (tiene que quedar un arenado húmedo que si se aprieta en la mano se junta y puedes poner más aceite de oliva) + sal + pimienta
- 2.-Poner sal de mar a la carne a última hora y esparcir con mostaza tipo antigua (con granitos). Con las manos poner la mezcla forrando toda la carne
- 3.-Llevar al horno a 250 grados por 20 minutos (si el trozo pesa 1 kilo)